

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig sikkerhetsinformasjon	4
Samsvarserklæring CE	9
Miljøinformasjon	9
Montering	9
Montere apparatet	9
Før tilkobling	10
Etter tilkobling	10
Tilbehør	11
Startbeskyttelse	12
Tastelås	12
Stekegrad (kun auto-funksjoner)	13
Meldinger	13
Avkjøler	14
Snarveier	14
På/Av	15
Endre innstillinger	15
Kjøkkenur	18
Tilberede og varme mat med mikrobølger	19
Jet startfunksjon	20
Crisp	21
Grill	22
Turbogrill	23
Turbo kombigrill	24
Hurtig forvarming	25
Varmluft	26
Kombivarmluft	27
Sensor oppvarming	28
Manuell tining	29
Tining av brød	29
Jet tining	30
Holde varm	32
Sensor crisp	33
Sensor damp	34
Oppskrifter	35
Vedlikehold og rengjøring	41
Testdata for oppvarming	42
Tekniske data	42
Anbefalt bruk og tips	43
Feilsøkingstabell	44
Kundeservice	44
Avhending av brukte husholdningsapparater	44

Viktig sikkerhetsinformasjon

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:

FARE

Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige skader dersom den ikke unngås.

ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet.

Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.

- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- For at installasjonen skal oppfylle kravene i sikkerhetsforskriftene, må det benyttes en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk adaptere hvis kjøleskapet er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f.eks. varmerom eller utendørs bruk). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet er beregnet til innbygging. Det må ikke brukes frittstående.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene.
- Meget små (0–3 år) og små barn (3–8 år) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i

trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.


- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige flatene under eller rett etter bruk: fare for forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, NO må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen gradvis har fått slippe ut. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen din for å varme opp noe som ligger i lufttette, forseglede beholdere. Trykket øker og kan forårsake skader når beholderne åpnes eller de kan eksplodere.
- Bruk ikke din mikrobølgeovn for å tørke tekstiler, papir, urter, krydder, treverk, blomster, frukt eller annet brennbart material. Det kan føre til brann.
- Ikke la apparatet være uten tilsyn, spesielt viktig er dette når du bruker papir, plast eller annet brennbart material under tilberedningsprosessen. Papir kan

forkulles eller brenne, og noen plasttyper kan smelte dersom de brukes ved oppvarming av mat.

- Bruk beholdere som kun er egnet til bruk i mikrobølgeovn.
- Væske kan overopphetes til over kokepunktet uten at du ser bobler. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, siden du ikke kan kontrollere temperaturen på oljen.
- Rør godt og kontroller temperaturen før servering når du varmer opp barnemat eller drikke i tåteflasker eller glass. Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, cognac, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen for å tilberede hele egg, verken med eller uten skall. De kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er avsluttet.
- Dersom material inne i eller utenfor apparatet skulle ta fyr eller du ser røyk, må du holde døren lukket og slå apparatet av. Trekk ut strømledningen eller slå av strømmen ved å koble ut sikringen eller kretsbyteren.
- Ikke overkok maten. Det kan føre til brann.
- Rengjøring er det eneste vedlikeholdsarbeidet som vanligvis er nødvendig. Dersom du ikke holder apparatet rent, kan overflatene bli ødelagte. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.


- Bruk aldri damprengjøringsutstyr.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskap av metall for å rengjøre glasset i apparatets dør. Dette kan ripe glassets overflate, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Ikke bruk etsende kjemikalier eller damper i dette apparatet. Denne typen apparat er spesielt produsert for å varme opp eller tilberede mat. Den er ikke beregnet på industriell bruk eller laboratorier.
- Du må aldri fjerne et deksel. Dørpakningene og området rundt dem må kontrolleres regelmessig for skader. Hvis disse områdene er skadet, må du ikke bruke apparatet før det er reparert av en faglært servicetekniker.
- Service skal kun utføres av en faglært servicetekniker. Det er farlig for ufaglærte personer å utføre servicearbeid eller reparasjoner som innebærer å fjerne et deksel på denne ovnen. Dekslene beskytter mot mikrobølgeenergien.

Samsvarserklæring CE

- Denne ovnen, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med det Europeiske Regelverket () nr. 1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og solgt i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i «Lavspenningsdirektivet» 2006/95/CE (som erstatter 73/23/CEE og senere endringer) og kravene til beskyttelse i «EMC»-direktivet 2004/108/CE.

Miljøinformasjon

Avhending av emballasje

- Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet ().
- De forskjellige delene til emballasjematerialet må derfor avhendes på en ansvarlig måte og i overensstemmelse med det lokale regelverket for behandling av avfall.


Tips for energisparing

- Forvarm mikrobølgeovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.
- Slå av apparatet 10/15 minutter før den innstilte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke selv etter at apparatet er slått av.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU, om Kassering av Elektriske og Elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, er du med på å forebygge eventuelle negative miljø- og helsekonsekvenser.



- Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Montering

Etter at du har pakket ut apparatet, må du påse at det ikke har blitt skadet under transporten og at apparatets dør lukker seg skikkelig. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller den nærmeste Serviceavdelingen.

For å unngå eventuelle skader, må apparatet tas ut av polystyrenbunnen kun rett før det skal installeres.

Montere apparatet

Følg den vedlagte egne monteringsanvisningen når du skal montere apparatet.

Før tilkobling

Kontroller at spenningen på typeplaten samsvarer med spenningen hjemme der du bor.

Fjern ikke beskyttelsesdekslene for mikroovnens luftinntak på siden av mikroovnveggen. De hindrer at fett og matpartikler kan trenge inn i mikrobølgeovnens luftinntakskanaler.

Forsikre deg om at mikrobølgeovnens ovnsrom er tomt før du installerer.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet.

Kontroller at mikrobølgeovnens dør lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm mikrobølgeovnen og rengjør innvendig med en myk, fuktig klut.

Bruk ikke apparatet dersom dets hovedledninger er skadde, dersom den ikke arbeider skikkelig, eller dersom den har blitt skadd eller sluppet ned. Senk ikke hovedledningene ned i vann. Hold ledningen borte fra varme overflater. Elektrisk sjokk, brann eller andre farlige situasjoner kan oppstå.

Dersom strøm ledningen er for kort, må du påse at en kvalifisert elektriker eller servicemann monterer en kontakt nær apparatet.

Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.

For at installasjonen skal oppfylle kravene i gjeldende forskrifter, må en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm benyttes.

Etter tilkobling

Apparatet kan bare startes når mikrobølgeovnens dør er skikkelig lukket.

Det er påbudt å jorde dette apparatet.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som skyldes at dette kravet ikke etterfølges.

For å unngå eventuelle skader, må apparatet tas ut av polystyrenbunnen kun rett før det skal installeres.

Produsentene er ikke økonomisk ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.

Tilbehør

GENERELT

Det er en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Forsikre deg om at redskapene er ildfaste og at mikrobølgene kan passere gjennom dem før du bruker dem.

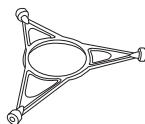
Pass på at mat eller tilbehør ikke er i kontakt med taket eller veggene i ovnsrommet når du setter det inn i mikrobølgeovn. **Dette er særlig viktig for tilbehør av metall eller med deler av metall.**

Dersom tilbehør som består av metall kommer i kontakt med taket eller veggene i ovnsrommet mens ovnen er i bruk, kan det oppstå gnister, og ovnen kan bli skadet.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen.

ROTERTENDE HOLDER

Bruk holderen for den roterende tallerkenen under glasstallerkenen. Legg aldri andre ting på holderen for den roterende tallerkenen.



- Sett holderen for den roterende tallerkenen på plass i ovnen.

ROTERTENDE GLASSTALLERKEN

Bruk den roterende glasstallerkenen til alle typer tilberedning. Den samler opp søl og matrester som ellers kan sette flekker og søle til ovnsrommet.



- Plasser den roterende glasstallerkenen på holderen.

STEKEPLATE

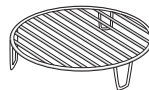
Bruk stekeplaten når du tilbereder med varmluft. Den må aldri brukes sammen med mikrobølger.



RIST

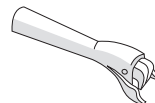
Bruk den høye risten når du griller med grillfunksjonene.

Bruk alltid den lave risten til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten når du bruker varmluftfunksjonene.



CRISP-HÅNDTAK

Bruk det vedlagte crisp-håndtaket for å ta den varme crisppannen ut av ovnen.



CRISPPANNE

Plasser maten direkte på crisppannen. Bruk alltid den roterende glasstallerkenen under crisppannen.



Ikke plasser redskaper direkte på crisppannen, siden crisppannen raskt blir svært varm og derfor vil skade redskapene.

Crisppannen kan forvarmes før bruk (maks. 3 min.). Bruk alltid crisp-funksjonen når du forvarmer crisppannen.

DAMPKOKER

Bruk dampkokeren med sil for matvarer som fisk, grønnsaker og poteter.

Bruk dampkokeren uten sil for matvarer som ris, pasta og hvite bønner.

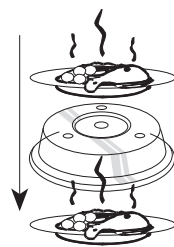
Plasser **alltid** dampkokeren på den roterende glasstallerkenen.



LOKK

LOKKET brukes til å dekke matvarene under tilberedning og oppvarming med kun mikrobølger og hjelper til å redusere sprut, holde maten saftig og redusere tilberedningstiden.

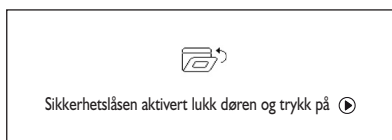
Bruk lokket ved oppvarming på to nivåer



Startbeskyttelse

Startbeskyttelsesfunksjonen aktiveres ett minutt etter at ovnen har gått tilbake til "hvilemodus".

Døren må åpnes og lukkes fordi du f.eks. setter inn mat, før sikkerhetslåsen oppheves.



Tastelås



1. Trykk på tilbake- og ok-knappene samtidig og hold dem inne til du hører to pipelyder (3 sekunder).

Bruk denne funksjonen for å hindre at barn bruker ovnen uten oppsyn.



En bekreftelsesmelding vises i 3 sekunder før man går tilbake til forrige visning.

Når låsen er aktivert, fungerer ikke noen av knappene eller bryterne unntatt av-knappen.



Tastelåsen deaktiveres på samme måte som den aktiveres.



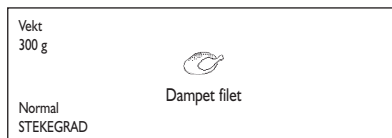
Stekegrad (kun auto-funksjoner)

Du kan velge stekegrad med de fleste auto-funksjonene. Du kan kontrollere stekegraden selv ved hjelp av funksjonen for justering av stekegraden. Med denne funksjonen kan du oppnå høyere eller lavere slutttemperatur sammenliknet med standardinnstillingen.

Når du bruker en av disse funksjonene, velger ovnen fabrikkens standardinnstilling. Vanligvis gir denne innstillingen det beste resultatet. Men hvis maten du varmet opp ble for varm til å spise med en gang, er det enkelt å justere dette før du bruker denne funksjonen neste gang.

STEKEGRAD	
Nivå	Effekt
Høy	Gir høyeste slutttemperatur
Normal	Standardinnstilling
Lett	Gir laveste slutttemperatur

I så fall velger du et stekegrad-nivå med justeringsbryteren før du trykker på startknappen.

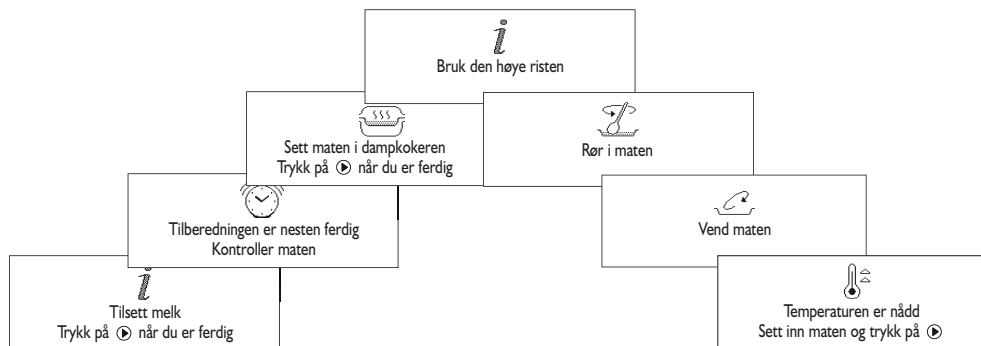


Meldinger

Ved bruk av enkelte funksjoner kan det hende at ovnen stopper og ber deg om å utføre en handling eller for å foreslå hvilket redskap du skal bruke.

Når en melding vises:

- Åpne døren (hvis nødvendig).
- Utfør handlingen (hvis nødvendig).
- Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på startknappen.



Avkjøler

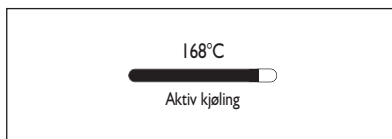
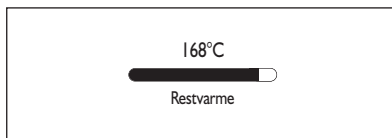
Når en funksjon er ferdig, kan ovnen foreta en avkjølingsfase. Dette er normalt. Etter denne fasen slår ovnen seg av automatisk.

Hvis temperaturen er høyere enn 100 °C, vises ovnsrommets aktuelle temperatur. Vær forsiktig så du ikke berører innsiden av ovnen når du tar maten ut av ovnen. Bruk grytekluter.

Hvis temperaturen er lavere enn 50 °C, vises 24-timers klokken i displayet.

Trykk på tilbake-knappen for å vise 24-timers klokken et øyeblikk under avkjølingsfasen.

Du kan avbryte **avkjølingsfasen** ved å åpne døren. Ovnen blir ikke skadet av dette.



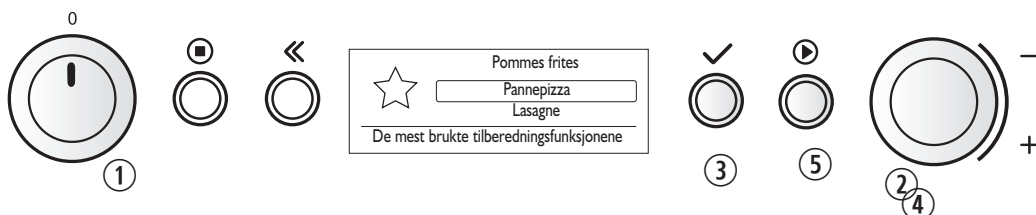
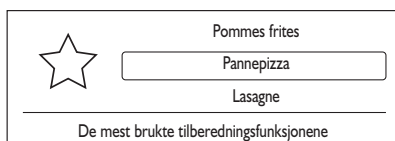
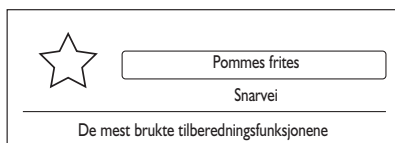
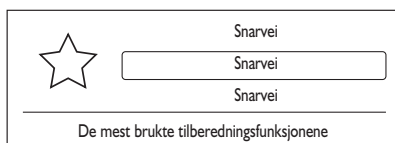
Snarveier

For at ovnen skal være enda enklere å bruke viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

Når du begynner å bruke ovnen, består listen av 10 tomme posisjoner som er merket med "snarvei" (shortcut). Etter hvert som du bruker ovnen, vil den automatisk fylle listen med snarveier til de funksjonene som du bruker oftest.

Når du åpner snarveimenyen, forvelges den funksjonen du bruker mest, og plasseres som snarvei nr. 1.

Merk: Funksjonenes rekkefølge slik du finner dem i snarveimenyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.



- 1. Drei på multifunksjonsbryteren** til Snarvei vises .
- 2. Drei på justeringsbryteren** for å velge favorittsnarvei. Den funksjonen som du bruker oftest forvelges.
- 3. Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
- 4. Drei på justeringsbryteren / ok-knappen** for å foreta nødvendige justeringer.
- 5. Trykk på startknappen.**

På/Av

Apparatet slås på og av med På/Av-knappen eller ganske enkelt ved å dreie på multifunksjonsbryteren.



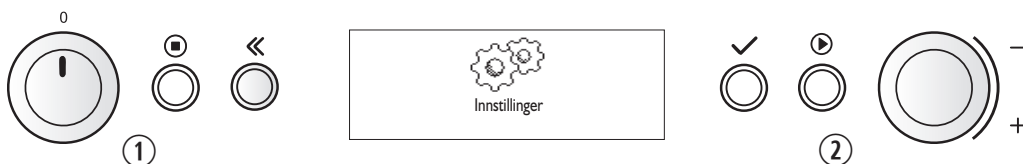
Når du slår apparatet på, fungerer alle knappene & bryterne normalt og 24-timers klokken vises ikke i displayet.

Når du slår apparatet av, vises 24-timers klokken i displayet

Merk: Din ovn kan variere fra det som er beskrevet over, avhengig av om ØKO-funksjonen blir slått PÅ eller AV (se ØKO for mer informasjon).

Beskrivelsene i denne bruksanvisningen går utifra at ovnen er PÅ.

Endre innstillinger

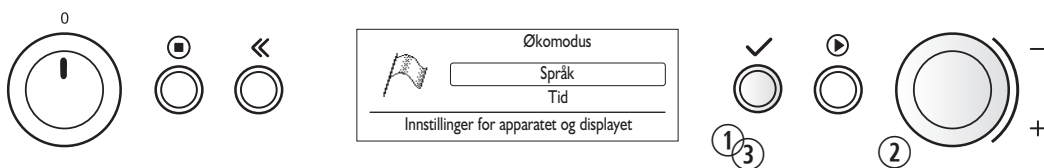


1. Dreie på multifunksjonsbryteren til Innstillinger (Settings) vises.
2. Dreie på justeringsbryteren for å velge en av innstillingene du vil justere.

Når du slår ovnen på for første gang blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timers klokken. Etter et strømbrudd blinker klokken og må tilbakestilles.

Ovnen din er utstyrt med en rekke funksjoner som du kan velge i forhold til hvordan du vil bruke ovnen.

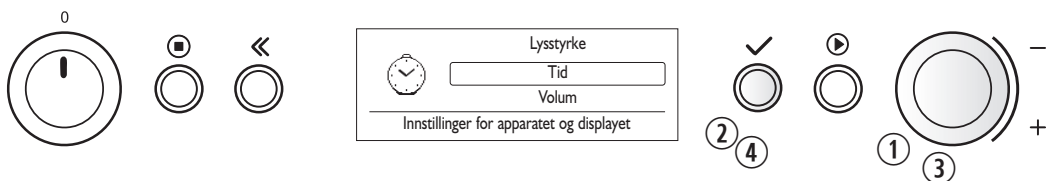
Språk



1. Trykk på ok-knappen.
2. Dreie på justeringsbryteren for å velge ett av de tilgjengelige språkene.
3. Trykk på ok-knappen igjen for å bekrefte endringen.

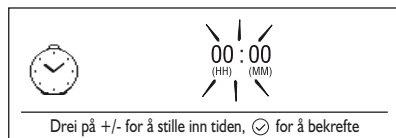


Klokkeinnstilling

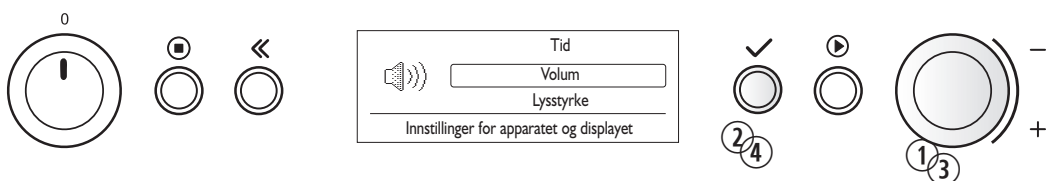


1. **Drei på justeringsbryteren** til Tiden (Time) vises.
2. **Trykk på ok-knappen.** (Tallene blinker).
3. **Drei på justeringsbryteren** for å stille 24-timers klokken.
4. **Trykk på ok-knappen** igjen for å bekrefte endringen.

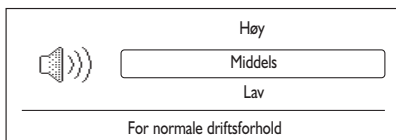
Klokken er nå innstilt.



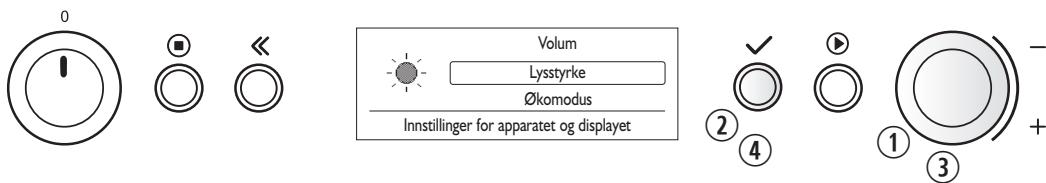
Lydinnstilling



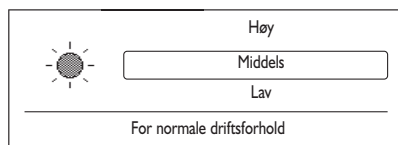
1. **Drei på justeringsbryteren** til lydstyrken (Volume) vises.
2. **Trykk på ok-knappen.**
3. **Drei på justeringsbryteren** for å sette lydstyrken til høy, middels, lav eller stum.
4. **Trykk på ok-knappen** igjen for å bekrefte endringen.



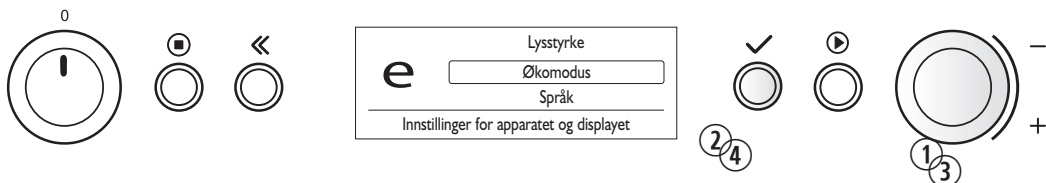
Lysstyrke



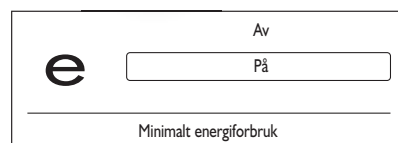
1. **Drei på justeringsbryteren** til lysstyrken (Brightness) vises.
2. **Trykk på ok-knappen.**
3. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn det lysstyrkenivået du vil ha.
4. **Trykk på ok-knappen** igjen for å bekrefte valget.



Øko




1. **Drei på justeringsbryteren** til Økomodus (Eco mode) vises.
2. **Trykk på ok-knappen.**
3. **Drei på justeringsbryteren** for å slå ØKO-innstillingen PÅ eller AV.
4. **Trykk på ok-knappen igjen** for å bekrefte endringen.



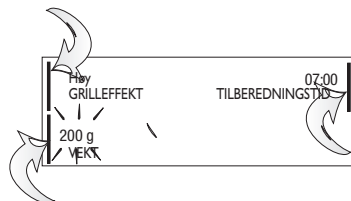
Når ØKO er på, vil displayet automatisk dimmes etter en stund for å spare energi. Det vil automatisk tennes igjen når du trykker på en knapp eller åpner døren.



Når AV er innstilt, vil ikke displayet slå seg av og 24-timers klokken vil alltid være synlig.



Under tilberedning

-  **Når tilberedningsprosessen har startet:**
Du kan enkelt øke tiden i 30-sekunders trinn. Det er bare å trykke på startknappen. Hvert trykk øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tilberedningstiden ved å dreie på justeringsbryteren for å øke eller redusere tiden.

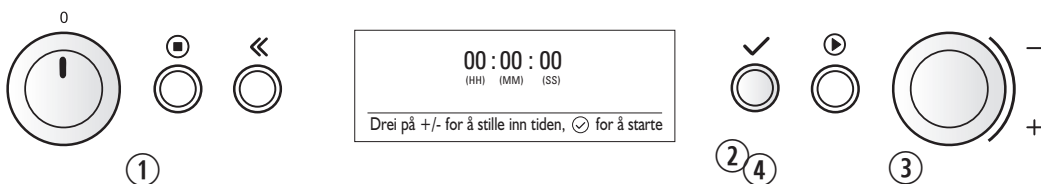
Ved å dreie på justeringsbryteren, kan du hoppe mellom parametrene, for å velge en du vil endre.



-  **Ved å trykke på ok-knappen** velger du parameteren som skal endres (den blinker). Drei på justeringsbryteren for å endre innstillingen.
 **Trykk på ok-knappen IGJEN** for å bekrefte valget. Ovnens fortsetter automatisk med den nye innstillingen.

-  **Ved å trykke på tilbake-knappen** går du tilbake til den siste parameteren du endret.


Kjøkkenur





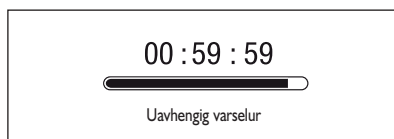
- Slå av ovnen** ved å dreie multifunksjonsbryteren til null eller trykke på På/ Av-knappen.
- Trykk på ok-knappen.**
- Drei på justeringsbryteren** or å stille inn ønsket tid på varseluret.
- Trykk på ok-knappen** for å starte nedtellingen på varseluret.

Bruk denne funksjonen når du trenger et varselur for å måle nøyaktig tid for ulike formål som f.eks. når du koker egg eller har deig til heving før baking osv.

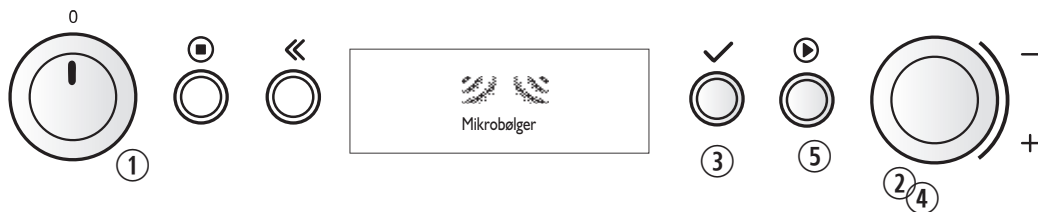
Denne funksjonen er kun tilgjengelig når ovnen er slått av eller i hvilemodus.

Det høres **et lydsignal** når varseluret er ferdig med nedtellingen.

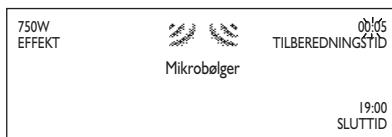
-  **Hvis du trykker på på / av-knappen før** varseluret er ferdig, slås varseluret av.




Tilberede og varme mat med mikrobølger



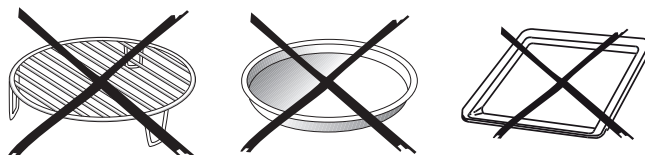
1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til Mikrobølger (Microwave) vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
5. **Trykk på startknappen.**



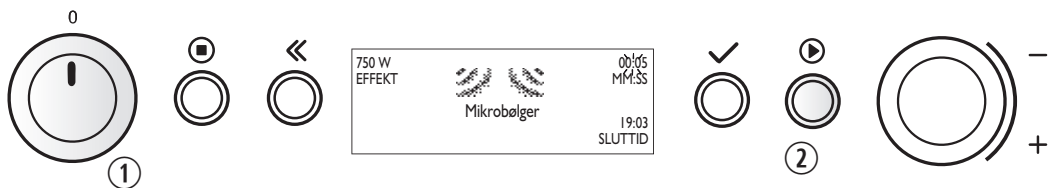
Bruk denne funksjonen for normal tilberedning eller oppvarming av matvarer som grønnsaker, fisk, poteter og kjøtt.

Effektnivå

KUN MIKROBØLGER	
Effekt	Foreslått bruk:
900 W	Oppvarming av drikker , vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	Tilberedning av grønnsaker , kjøtt osv.
650 W	Tilberedning av fisk.
500 W	Mer forsiktig tilberedning av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter.
350 W	Småkoking av stuinger , smelte smør & sjokolade.
160 W	Tining Mykgjøre smør, ost.
90 W	Mykgjøre iskrem
0 W	Bare ved bruk av varseluret.



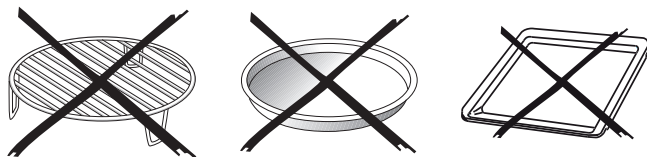
Jet startfunksjon



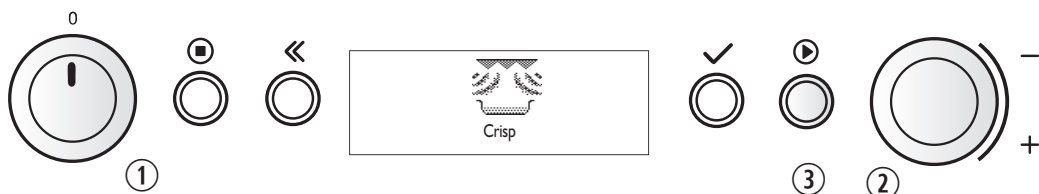
1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til Mikrobølger (Microwave) vises.
2. **Trykk på på / av-knappen.**
3. **Trykk på startknappen for å starte automatisk** med full mikrobølgeeffekt og tilberedningstid på 30 sekunder. Hvert nytt trykk øker tiden med 30 sekunder.

Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som: klare supper, kaffe eller te.

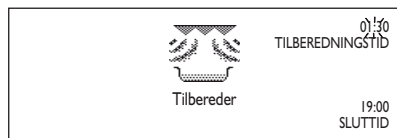
Denne funksjonen er kun tilgjengelig når ovnen er slått av eller i hvilemodus, og når multifunksjonsbryteren er i mikrobølge stillingen.



Crisp



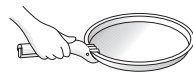
1. Dreii på multifunksjonsbryteren til Crisp vises.
2. Dreii på justeringsbryteren for å stille inn tilberedningstiden
3. Trykk på startknappen.



Bruk denne funksjonen når du vil varme opp og tilberede pizza og annen deigbasert mat. Funksjonen egner seg også til steking av bacon og egg, pølser, hamburgere osv.

Ovnen bruker automatisk mikrobølger og grill når den skal varme opp crisppannen.

Dermed oppnår crisppannen raskt arbeidstemperaturen og begynner å brune og sprøsteke maten.



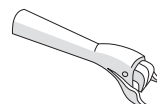
PASS PÅ at crisppannen er korrekt plassert midt på den roterende glasstallerkenen.

Ovnen og crisppannen blir svært varme når du bruker denne funksjonen.

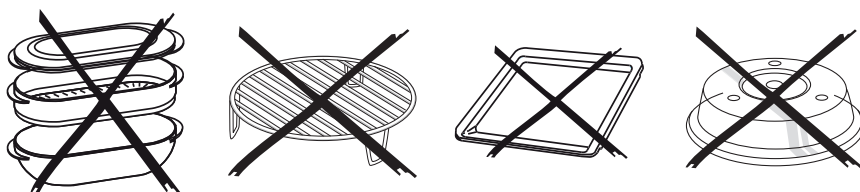
Ikke plasser den varme crisppannen på et underlag som er ømfintlig for varme.

Vær forsiktig så du ikke berører grillelementet.

Bruk grillvotter eller det vedlagte crisp-håndtaket når du skal ta ut den varme crisppannen.



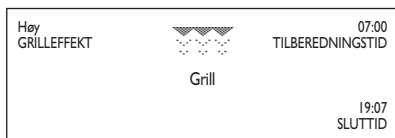
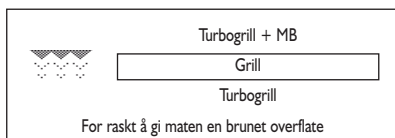
Bruk kun den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen..



Grill



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til grillfunksjoner (Grill Functions) vises.
2. **Drei på multifunksjonsbryteren** til grill vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for grillen.
7. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen til raskt å gi maten en fin brun overflate.

For mat som ostetoast, biffer og pølser, må du plassere maten på risten.

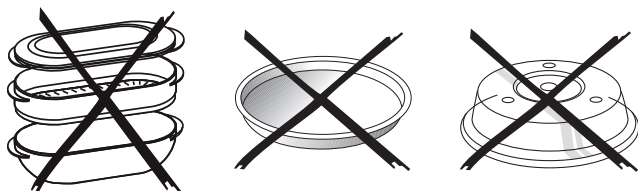
Pass på at redskapene du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.

Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

VELGE EFFEKTNIVÅ

Forvarm grillen i 3 - 5 minutter på høyt grilleffekt-nivå.

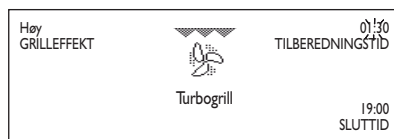
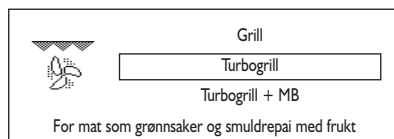
GRILL	
Foreslått bruk:	Effekt
Ostetoast, fisk, biffer & hamburgere	Høy
Pølser & grillspidd	Middels
Lett bruning av overflaten på maten	Lav



Turbogrill



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til grillfunksjoner (Grill Functions) vises.
2. **Drei på multifunksjonsbryteren** til turbogrill (Turbo Grill) vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for grillen.
7. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen for å tilberede mat som kyllingfileter, gratinerte grønnsaker og frukt.

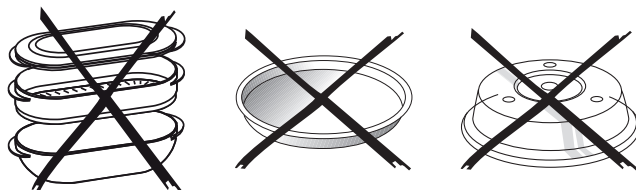
Plasser maten på risten.

Pass på at redskapene du bruker er ildfaste og kan brukes i vanlig ovn før du griller med dem.

Ikke bruk plastredskaper når du griller. De vil smelte. Redskaper av tre eller papir egner seg heller ikke.

VELGE EFFEKTIVÅ

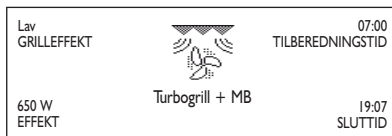
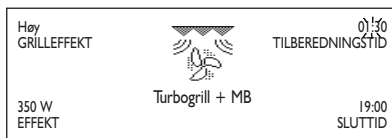
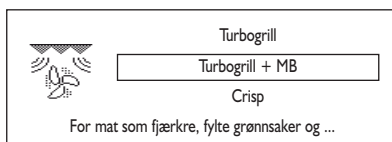
TURBOGRILL	
Foreslått bruk:	Effekt
Kyllingfileter, gratinert potetmos.	Høy
Gratinerte tomater	Middels
Fruktgrateng, brunng av overflaten på maten	Lav



Turbo kombigrill



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til grillfunksjoner (Grill Functions) vises.
2. **Drei på multifunksjonsbryteren** til turbogrill + MB (Turbo Grill) + MW) vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
6. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for turbogrill.
7. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte innstillingen.
8. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
9. **Trykk på startknappen**.



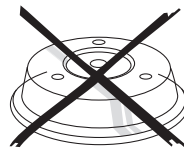
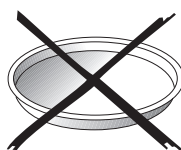
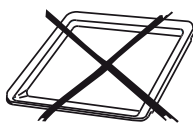
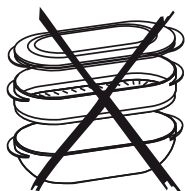
BRUK DENNE FUNKSJONEN for tilberedning av mat som fylte grønnsaker & kyllingstykker.

VELGE EFFEKTNIVÅ

Det maksimalt mulige effektnivået som kan innstilles når du bruker turbo kombi grill, er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.

Plasser maten på risten eller på den roterende glasstallerkenen.

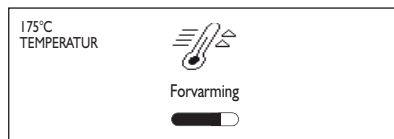
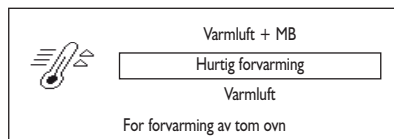
TURBO KOMBIGRILL		
Foreslått bruk:	Grilleffekt	Mikrobølgeeffekt
Halv kylling	Middels	350 - 500 W
Fylte grønnsaker	Middels	500 - 650 W
Kyllinglår	Høy	350 - 500 W
Bakte epler	Middels	160 - 350 W
Bakt fisk	Høy	160 - 350 W



Hurtig forvarming



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til du finner varmluftsfunksjonen (Forced Air function).
2. **Drei på justeringsbryteren** til hurtig forvarming (Rapid preheat) vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
5. **Trykk på startknappen.**

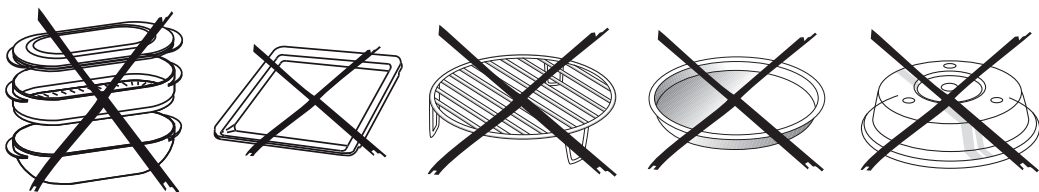


Bruk denne funksjonen til å forvarme den tomme ovnen.

Forvarming må alltid utføres med tom ovn på samme måte som du ville gjort med en vanlig ovn før tilberedning eller baking.

Ikke sett mat inn i ovnen før eller mens du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen. Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere temperaturen med opp / ned-knappene.

Når den innstilte temperaturen er nådd, holder ovnen den innstilte temperaturen i 10 minutter før den slår seg av. I løpet av denne tiden venter den på at du skal sette inn mat og velge en varmluftsfunksjon for å begynne tilberedningen.



Varmluft



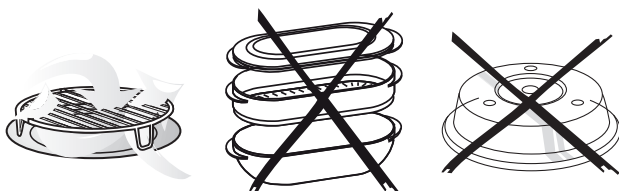
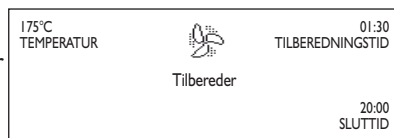
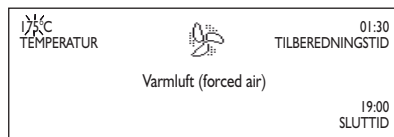
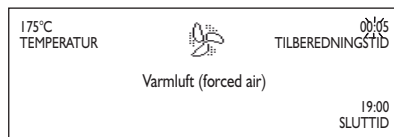
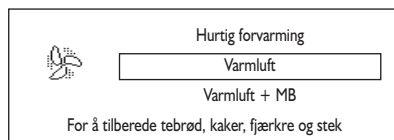
- Drei på multifunksjonsbryteren** til du finner varmluftsfunksjonen (Forced Air function).
- Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
- Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
- Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
- Trykk på startknappen.**

Bruk denne funksjonen når du skal tilberede marengs, tebrød, sukkerbrød, souffléer, fjærkre og stek.

Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere tilberedningstiden med justeringsbryteren. Bruk tilbake-knappen for å gå tilbake til der hvor du kan endre sluttemperaturen.

Bruk alltid den lave risten til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.

Bruk stekeplaten når du steker små stykker, som småkaker eller rundstykker.

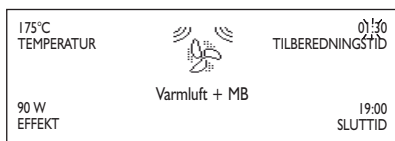
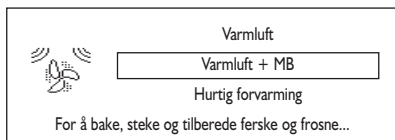


MAT	TILBEHØR	OVNSTEMP °C	TILBEREDNINGSTID
Roastbiff, medium (1,3 - 1,5Kg)	Beholder på rist	170 - 180 °C	40 - 60 Min
Svinestek (1,3 - 1,5Kg)	Beholder på rist	160 - 170 °C	70 - 80 Min
Hel kylling (1,0 - 1,2Kg)	Beholder på rist	210 - 220 °C	50 - 60 Min
Sukkerbrød (tungt)	Kakeform på rist	160 - 170 °C	50 - 60 Min
Sukkerbrød (lett)	Kakeform på rist	170 - 180 °C	30 - 40 Min
Småkaker	Stekeplate	170 - 180 °C, forvarmet ovn	10 - 12 Min
Brød	Beholder på rist	180 - 200 °C, forvarmet ovn	30 - 35 Min
Rundstykker	Stekeplate	210 - 220 °C, forvarmet ovn	10 - 12 Min
Marengs	Stekeplate	100 - 120 °C, forvarmet ovn	40 - 50 Min

Kombivarmluft



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til du finner varmluftsfunksjonene (Forced Air Functions).
2. **Drei på multifunksjonsbryteren** til du finner kombivarmluft-funksjonen (Forced Air Combi Function).
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tilberedningstiden.
5. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
6. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn temperaturen.
7. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget. Du blir automatisk ført til neste innstilling.
8. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn effektnivået for mikrobølger.
9. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen når du vil tilberede steker, fjærkre, bakte poteter, frosne ferdigretter, sukkerbrød, tebrød, fisk eller puddinger.

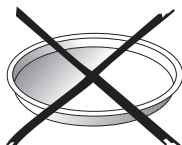
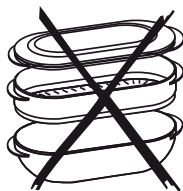
Når oppvarmingsprosessen har startet, kan du lett justere tilberedningstiden med justeringsbryteren. Bruk tilbake-knappen for å gå tilbake til der hvor du kan endre effektnivået eller sluttemperaturen.

Bruk alltid den lave risten til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.

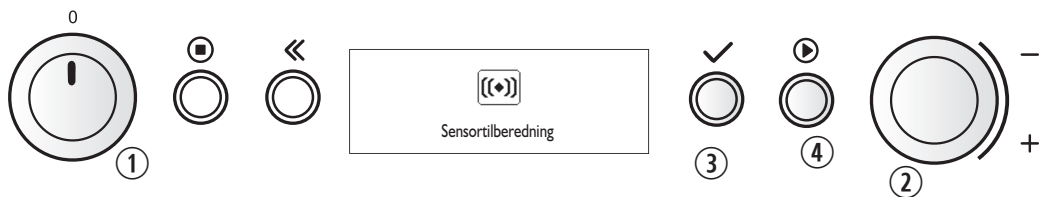
Det maksimalt mulige effektnivået for mikrobølger som kan innstilles når du bruker kombivarmluft, er begrenset til et fabrikkinnstilt nivå.



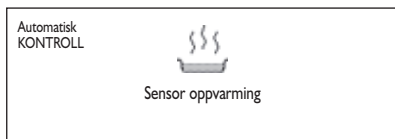
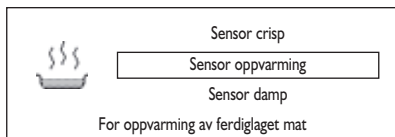
KOMBIVARMLUFT	
Effekt	Foreslått bruk:
350 W	Tilberede fjærkre, fisk & gratenger
160 W	Tilberede steker
90 W	Bake brød & kaker
0 W	Bruning kun under tilberedning



Sensor oppvarming



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til Sensortilberedning vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** til sensor oppvarming (Sensor Reheat) vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
4. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen når du vil varme ferdiglaget mat som enten er frossen, kjøleskapskald eller romtemperert.

Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

Programmet bør ikke avbrytes.

Nettvekten må være mellom 250 - 600 g når du bruker denne funksjonen. Ellers bør du helst bruke den manuelle funksjonen for å oppnå best resultat.

Påse at ovnen er på romtemperatur før du bruker denne funksjonen for å oppnå best resultat.

Når du skal ta vare på et måltid i kjøleskapet eller "legge maten ferdig på fat" for oppvarming, bør du legge de tykkeste, tetteste stykkene ytterst på fatet og de tynnere og mindre tette stykkene i midten.

Plasser tynne skiver av kjøtt oppå hverandre, eller bland dem sammen.

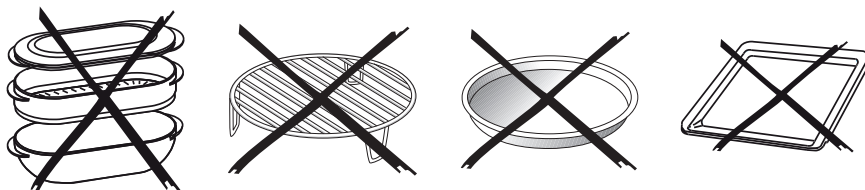
Tykkere skiver, som kjøttpudding eller pølser, bør legges inntil hverandre.

1-2 minutters hviletid forbedrer alltid resultatet, særlig for frossen mat.

Dekk alltid over maten når du bruker denne funksjonen.

Hvis maten er innpakket på en slik måte at det er umulig å bruke lokket, bør du lage 2-3 snitt i innpakningen, slik at trykket slippet ut når maten varmes opp.

Lag noen snitt i eller prikk i **plastfolien** med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningstiden.



Manuell tining

Følg fremgangsmåten for "tilberede og varme mat med mikrobølger" og velg effektnivå 160 W ved manuell tining.

Kontroller maten regelmessig. Etter som du får mer erfaring, finner du frem til riktig opptiningstid for ulike mengder.

Frosne matvarer i plastposer, plastfolie eller pappesker kan plasseres direkte inn i ovnen, dersom emballasjen ikke består av metalleder (f.eks. klips).

Formen på emballasjen påvirker opptiningstiden. Flate pakker tiner raskere enn tykke blokker.

Skil deler fra hverandre etter hvert som de tiner.

Enkle skiver tiner fortere.

Beskytt deler av maten med små biter av aluminiumsfolie dersom de begynner å bli varme (f.eks. kyllinglår og vingespisser).

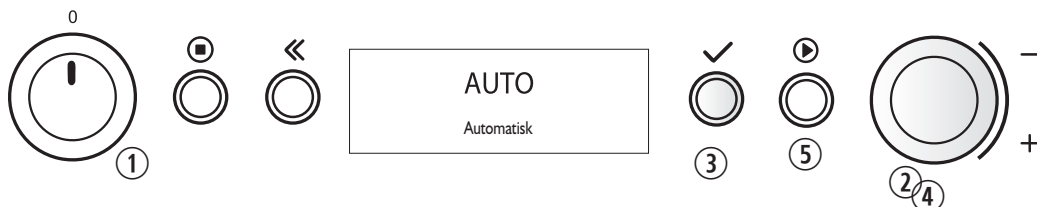
Snu store stykker etter halve opptiningstiden.

Gryteretter, stuinger og kjøttsaus tiner bedre dersom du rører i dem i løpet av opptiningstiden.

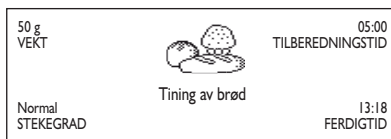
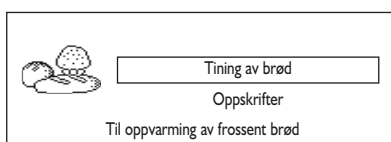
Når du tiner mat, er det best å la maten tine nesten helt og la hviletiden fullføre opptiningsprosessen.

Hviletid etter tining bedrer alltid resultatet, for da får varmen tid til å fordele seg jevnt gjennom maten.

Tining av brød



- 1. Drei på multifunksjonsbryteren** til Automatisk (Automatic) vises.
- 2. Drei på justeringsbryteren** til Tining av brød (Crispy Bread Defrost) vises.
- 3. Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
- 4. Drei på justeringsbryteren** for å stille inn vekten.
- 5. Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
Sett maten på crisppannen, lukk døren.
- 6. Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen til hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter og croissanter. Ovnens vil automatisk velge tilberedningsmetode samt den tiden og effekten som er nødvendig.

Pass på at crisppannen er korrekt plassert midt på den roterende glasstallerkenen.

Ovnens og crisppannen blir svært varme når du bruker denne funksjonen.

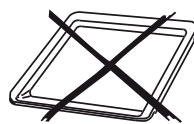
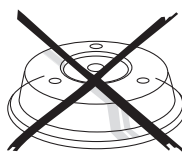
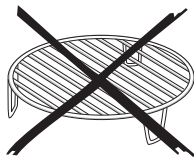
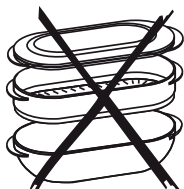
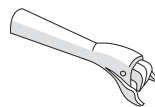
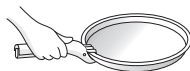
Ikke plasser den varme crisppannen på et underlag som er ømfintlig for varme.

Vær forsiktig så du ikke berører grillelementet.

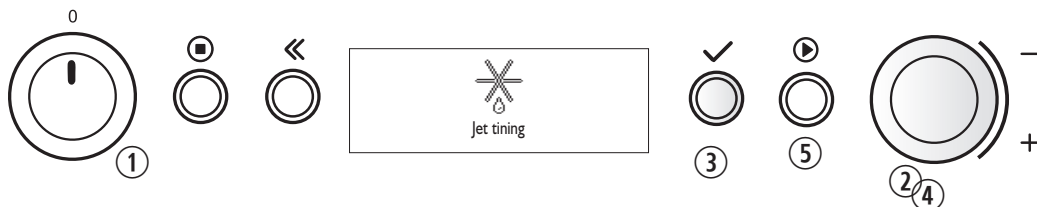
Bruk grillvotter eller det vedlagte crisp-håndtaket når du skal ta ut den varme crisppannen.

Bruk kun den vedlagte crisppannen med denne funksjonen.

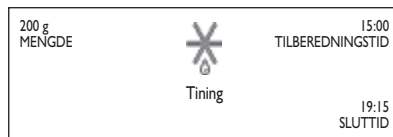
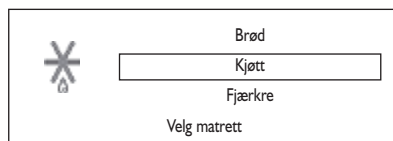
Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.



Jet tining



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til jet tining (Jet Defrost) vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å velge mat.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn vekten.
5. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker og brød.

Jet tining kan bare brukes for mat som har en nettovekt mellom 100 g - 3,0 kg.

Plasser alltid maten på den roterende glasstallerkenen.

VEKT:

Denne funksjonen må kjenne til matens nettovekt.






Ovnen vil automatisk beregne nødvendig tid for å fullføre prosessen.

Dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt: Følg fremgangsmåten for "Tilberede & varme mat med mikrobølger" og velg 160 W ved tining.

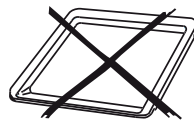
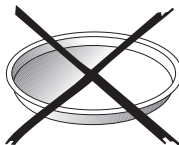
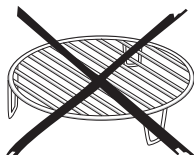
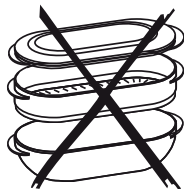
**FROSNE MATVARER:**

Hvis maten er varmere enn dypfryst temperatur (-18 °C), velg lavere vekt for maten.

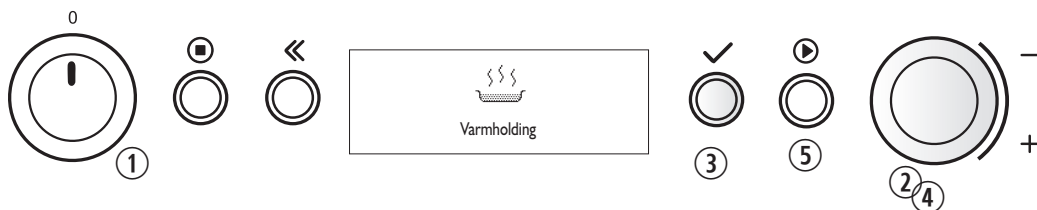
Hvis maten er kaldere enn dypfryst temperatur (-18 °C), velg høyere vekt for maten.

MAT		TIPS
*** 	Kjøtt (100g - 2.0Kg)	Kjøttdeig , koteletter, biffer eller steker.
*** 	Fjærkre (100g - 3,0Kg)	Kylling , hel, stykker eller fileter.
*** 	Fisk (100g - 2.0Kg)	Hel , biffer eller fileter.
*** 	Grønnsaker (100g - 2.0Kg)	Blandede grønnsaker , erter, brokkoli osv.
*** 	Brød (100g - 2.0Kg)	Helt , rundstykker eller boller.

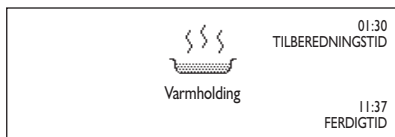
For matvarer som ikke står oppført i denne tabellen, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger" og velge 160 W ved tining.



Holde varm



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til Varmholding (Keep Warm) vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å stille inn tiden.
3. **Trykk på startknappen.**



Bruk denne funksjonen til å holde mat som nettopp er tilberedt ved serveringstemperatur. Mat som egner seg er kjøtt, stekt mat og paier.

Varmholding-funksjonen kan avbrytes når som helst ved å åpne døren. Den settes på pause mens du kontrollerer maten.



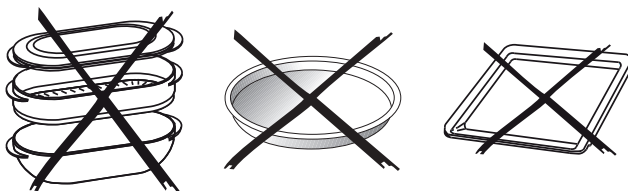
For å fortsette, lukker du døren og trykke på startknappen igjen.

Maksimal varighet er 90 minutter.

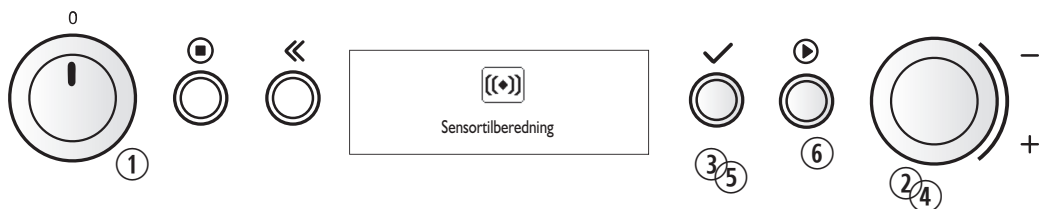
Hvis ovnen er varm etter tilberedning, la den kjøle seg ned før du bruker denne funksjonen for å unngå at maten overkokes/-stekes.



Bruk alltid den lave risten til å sette maten på slik at luften sirkulerer skikkelig rundt maten.



Sensor crisp



1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til Sensortilberedning vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** til sensor crisp (Sensor Crisp) vises.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
4. **Drei på justeringsbryteren** for å velge mat.
5. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
6. **Trykk på startknappen.**

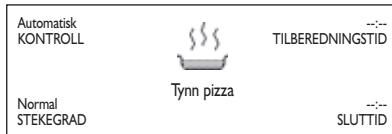
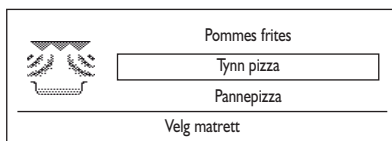
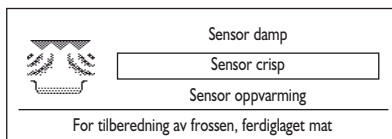
Bruk denne funksjonen for rask oppvarming av mat fra frossen til serveringstemperatur.

Auto crisp skal bare brukes til dypfrost ferdigmat.

Bruk kun den vedlagte crisppannen med denne funksjonen. Andre crisppanner som er tilgjengelige på markedet vil ikke gi det samme resultatet ved bruk av denne funksjonen.

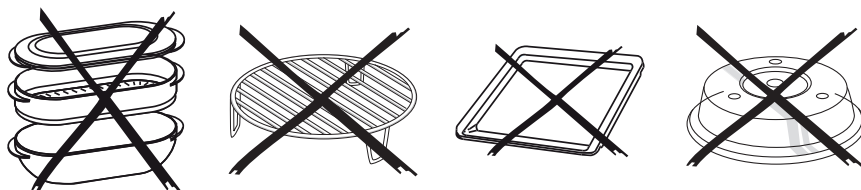
Ikke plasser beholdere eller innpakninger på crisppannen!

Kun maten skal plasseres på crisppannen.

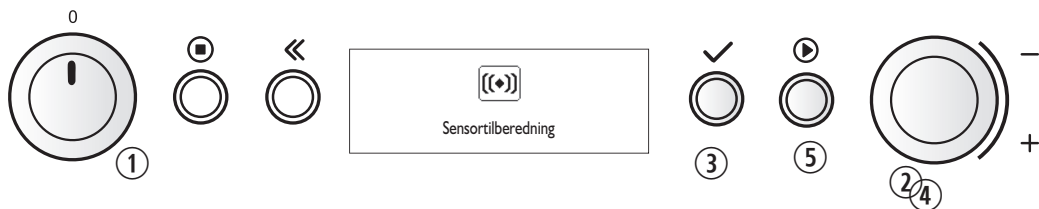


MAT		TIPS
*** 	Pommes frites (300 g - 600g)	Fordel pommes frites i et jevnt lag på crisppannen. Strø på salt etter behov.
*** 	Pizza tynn bunn (250 g - 500 g)	For pizza med tynn bunn.
*** 	Pannepizza (300g - 800 g)	For pizza med tykk bunn.
*** 	Kyllingvinger (300g - 600 g)	For kyllingbiter , pensle crisppannen med litt olje og tilbered med stekegraden innstilt på Lett

For matvarer som ikke står oppført i denne tabellen, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for manuell crisp-funksjon.



Sensor damp



1. Dreii på multifunksjonsbryteren til Sensortilberedning vises.
2. Dreii på justeringsbryteren til sensor damp (Sensor Steam) vises.
3. Trykk på ok-knappen for å bekrefte valget.
4. Dreii på justeringsbryteren for å stille inn tilberedningstiden.
5. Trykk på startknappen.

Bruk denne funksjonen for mat som grønnsaker, fisk, ris og pasta.

Denne funksjonen arbeider i to trinn.

Det første trinnet bringer maten raskt opp til koketemperatur

Det neste trinnet går justerer temperaturen automatisk til småkoking, slik at det ikke koker over.

Dampkokeren må bare brukes med mikrobølger!

Du må aldri bruke den med andre funksjoner.

Bruk av dampkokeren i andre funksjoner kan forårsake skader.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen

Plasser alltid dampkokeren på den roterende glashtallerkenen.

LOKK

Dekk alltid maten med et lokk. Forsikre deg om at beholderen og lokket egner seg til mikrobølger før du benytter dem. Hvis du ikke har et lokk til den beholderen du vil bruke, kan du bruke et fat istedet. Det bør plasseres med undersiden mot innsiden av beholderen.

Ikke bruk emballasje i plast eller aluminium til å dekke maten.

BEHOLDERE

Beholderne bør ikke være mer enn halvfulle. Hvis du skal tilberede store mengder, bør du velge en større beholder, slik at den ikke blir mer enn halvfull. Dette er for å forhindre at maten koker over.

TILBEREDE GRØNNSAKER

Plasser grønnsakene i silen.

Hell 100 ml vann i bunnen.

Legg på lokket og still inn tilberedningstiden.

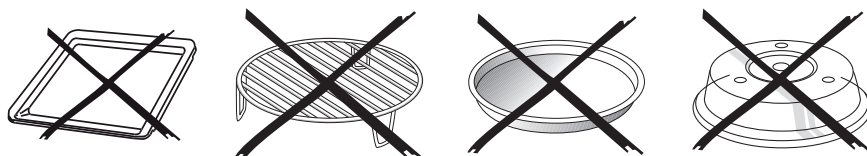
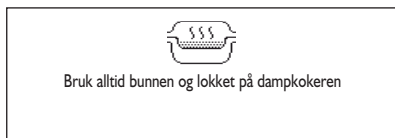
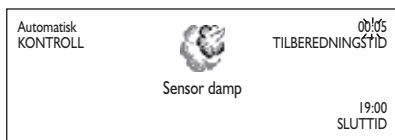
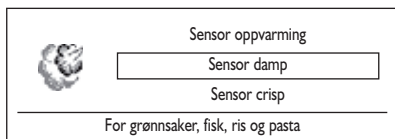
Myke grønnsaker som brokkoli og purre trenger en koketid på 2-3 minutter.

Hardere grønnsaker som gulrøtter og poteter, trenger en koketid på 4-5 minutter.

TILBEREDE RIS

Følg anvisningene på pakken når det gjelder tilberedningstid, mengden vann & ris.

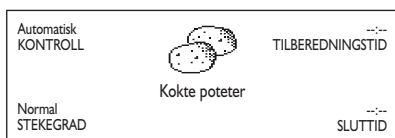
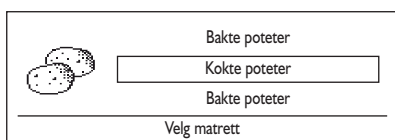
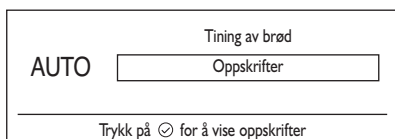
Legg ingrediensene i den nedre delen, legg på lokket, og still inn tiden.




Oppskrifter




1. **Drei på multifunksjonsbryteren** til oppskrifter (Recipes) vises.
2. **Drei på justeringsbryteren** for å velge en av oppskriftene.
3. **Trykk på ok-knappen** for å bekrefte valget.
4. **Bruk ok / justeringsbryteren** for å navigere mellom og foreta nødvendige innstillinger.
5. **Trykk på startknappen.**




Bruk denne funksjonen for å navigere raskt til din favorittoppskrift.


MAT	MENGDE	TILBEHØR	TIPS
 POTETER	Kokt	300 g - 1 kg	Dampkokerens bunn + lokk
	Bakte	200 g - 1 kg	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på roterende tallerken
	Grateng	4 - 10 porsjoner	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist.
	(Frosne) pomes frites	300 g - 600 g	Crisppanne
	Båter	300 g - 800 g	
			Plasser i dampkokerens bu nn og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket. Vask og prikk. Rør i maten når ovnen ber om det. Skjær rå poteter i skiver og legg vekselvis med 1 øk. Krydre med salt, pepper og hvitløk, og hell over fløte. Dryss ost på toppen. Strø med salt. Skrell og kutt i båter. Krydre og smør crisppannen med litt olje + drypp olje på toppen. Rør i maten når ovnen ber om det
For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"			

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 KJØTT	Steke	Okse	800 g - 1,5 kg	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist.	Krydre steken og sett inn i ovnen når den er forvarmet
		Svin	800 g - 1,5 kg		Krydre steken og sett inn i kald ovn
		Lam	1 kg, 1,5 kg		Krydre steken og sett inn i ovnen når den er forvarmet
		Kalv	800 g - 1,5 kg		
	Ribbe		700 g - 1,2 kg	Crisppanne	Krydre og plasser i crisppannen.
	Entrecôte		2 - 6 stk	Høy rist på roterende tallerken	Tilsett kjøttet når grillen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det. Krydre.
	Lammekotelett		2 - 8 stk		
	Bratwurst		200 g - 800 g	Crisppanne	Smør crisppannen lett. Sett inn og snu maten når ovnen ber om det.
	(Koke)	Hot dog	4 - 8 stk	Dampkokerens bunn uten lokk	Plasser i dampkokerens bunn og dekk maten med vann.
	(Frosne)	Hamburgere	100 g - 500 g	Crisppanne	Smør crisppannen lett. Tilsett kjøttet når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
Bacon		50 g - 150 g	Tilsett maten når crisppannen er forvarmet og snu maten når ovnen ber om det.		
Kjøttpudding		4 - 8 porsjoner	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på roterende tallerken	Lag din favorittblanding for kjøttpudding og form den som et brød.	


For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 FJÆRKRE	Kylling	Steke	800 g - 1,5 kg	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist	Krydre og sett inn i kald ovn.
		Fileter (dampe)	300 g - 800 g	Dampkoker	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
		Fileter (steke)	300 g - 1 kg	Crisppanne	Smør crisppannen lett. Krydre filetene og legg dem i crisppannen når den er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		Stykker	500 g - 1,2 kg		Krydre stykkene og plasser dem på crisppannen med skinnsiden opp.



For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 FISK	Hel fisk	Bakt	600 g - 1,2 kg	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist	Krydre og pensle med litt smør på toppen.
		Kokt	600 g - 1,2 kg	Mikrobølgesikker beholder med lokk eller bruk plastfolie som deksel	Krydre og tilsett 100 ml fiskebuljong. Tilberedes tildekket.
	Fileter (dampe)		300 g - 800 g	Dampkoker	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
	Koteletter	Steke	300 g - 800 g	Crispanne	Smør crisppannen lett. Krydre og legg i maten når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.
		Dampe	300 g - 800 g	Dampkoker	Krydre og plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
	(Frossen)	Grateng	600 g - 1,2 kg	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken	
Panerte fileter		200 g - 600 g	Crispanne	Smør crisppannen lett. Tilsett maten når crisppannen er forvarmet. Snu maten når ovnen ber om det.	


For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 VEGETABLES	(Frosne)	Grønnsaker	300 g - 800 g	Dampkoker	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
	Gulrøtter		200 g - 500 g		
	(Grønne)	bønner	200 g - 500 g	Dampkokerens bunn + lokk	Plasser i dampkokerens bunn og tilsett 100 ml vann. Dekk til med lokket.
	Brokkoli		200 g - 500 g	Dampkoker	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
	Blomkål		200 g - 500 g		
	(Frossen)	Grateng	400 g - 800 g	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken	
	Paprika	Dampe	200 g - 500 g	Dampkoker	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
		Steke	200 g - 500 g	Crispanne	Smør litt olje i crisppannen. Tilsett maten skåret i biter når crisppannen er forvarmet. Krydre og drypp over olje. Rør i maten når ovnen ber om det.
	Aubergine		300 g - 800 g		
	Squash	Dampe	200 g - 500 g	Dampkoker	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
Maiskolber		300 g - 1 kg			
Tomater		300 g - 800 g	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist	Kutt i to halvdel er, krydre og strø øst på toppen.	


For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PASTA	Pasta	1 - 4 porsjoner	Dampkokerens bunn og lokk	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Hell vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett pasta når ovnen ber om det, og kok under lokk.	
	Lasagne	Hjemmelaget	4 - 10 porsjoner	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på lav rist	Lag din favorittoppskrift eller følg oppskriften på lasagnepakken.
		Frosne	500 g - 1,2 kg	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken	
 RIS	Kokt	Ris	100 ml - 400 ml	Dampkokerens bunn og lokk	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen og dekk til med lokk.
	Grøt	Ris	2 - 4 porsjoner		Plasser ris og vann i dampkokerens bunn. Dekk til med lokket. Tilsett melk når ovnen ber om det, og fortsett kokingen.
		Havre	1 - 2 porsjoner	Mikrobølgesikker tallerken uten lokk	Bland havregryn, salt og vann.



For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 PIZZA/PAI	Pizza	Hjemmelaget	2 - 6 porsjoner	Stekeplate	Lag din favorittoppskrift og sett den på stekeplaten. Sett inn i ovnen når forvarming er ferdig.
		Tynn (frossen)	250 g - 500 g	Crisppanne	Fjern emballasjen.
		Panne (frossen)	300 g - 800 g		Tilsett pizzaen når crisppannen er forvarmet.
		Kjøleskapskald	200 g - 500 g		Lag deigen (250 g mel, 150 g smør + 2½ teskje vann) og dekk crisppannen med deigen. Prikk den. Forstek deigen. Når ovnen ber om å tilsette fyllet, legger du i 200 g skinke, 175 g ost og heller over en blanding av 3 egg og 300 ml fløte. Sett inn i ovnen og fortsett tilberedningen.
	Quiche	Lorraine	1 del		Fjern emballasjen.
		(Frossen)	200 g - 800 g		

For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGEDE	TILBEHØR	TIPS	
 BRØD/KAKER	Brød	1 - 2 stk	Stekeplate	Lag deigen etter din favorittoppskrift for et lett brød. Plasser på stekeplate for heving. Sett inn når ovnen er forvarmet.	
	Rundstykker	Rundstykker		1 del	Sett inn når ovnen er forvarmet.
		Frosne			For vakuumpakkede rundstykker. Sett inn når ovnen er forvarmet.
		Halvstekte			Ta ut av pakningen. Sett inn når ovnen er forvarmet.
		Hermetiske			
	Boller	Crisppanne	Form til en bolle eller til flere små på den smurte crisppannen.		
	Sukkerbrød	Mikrobølge- og ovnssikker beholder på lav rist	Bland sammen en oppskrift med sammenlagt vekt på 700 - 80 g. Sett inn kaken når ovnen er forvarmet.		
	Muffins	Stekeplate	Lag en deig til 16 - 18 stk og fyll i papirformer. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.		
Småkaker	Legg på bakepapir og sett inn i ovnen når den er forvarmet.				
Marengs	Lag en deig av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g tørket kokosnøtt. Smak til med vanilje og mandelessens. Form til 20 - 24 stykker på smurt stekeplate eller bakepapir. Sett inn maten når ovnen er forvarmet.				

For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

MAT		MENGDE	TILBEHØR	TIPS	
 SMÅRETTER	Popkorn	90 g - 100 g	Plasser posen på den roterende tallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen.		
	Ristede nøtter	50 g - 200 g	Crisppanne	Tilsett nøttene når crisppannen er forvarmet. Rør om når ovnen ber om det.	
	Kylling	Kyllingvinger		300 g - 600 g	
		Kyllingbiter (frosne)		250 g - 600 g	Tilsett bitene når crisppannen er forvarmet. Rør i maten når ovnen ber om det.
 DESSERT	Fruktpai	Hjemmelaget		1 del	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. (eller bruk ferdig deig) Dekk crisppannen med deigen og fyll med 700 - 800 g epleskiver blandet med sukker og kanel.
		Frosne	300 g - 800 g	Fjern emballasjen.	
	Bakte epler		4 - 8 stk	Mikrobølge- og ovnsikker beholder på roterende tallerken	Fjern kjernehuset og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør.
	Fruktkompott		300 g - 800 ml	Dampkoker	Plasser på damprist. Tilsett 100 ml vann i bunnen og dekk med lokket.
	Soufflé		2 - 6 porsjoner	Ovnsikker beholder på lav rist	Lag en suffléblanding med sitron, sjokolade eller frukt og hell den i en ovnsikker beholder med høye kanter. Sett inn mat når ovnen ber om det.

For matvarer som ikke er oppført i denne tabellen eller dersom vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge fremgangsmåten for "Tilberede og varme mat med mikrobølger"

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring er det eneste vedlikeholdet som vanligvis er nødvendig.

Dersom du ikke holder ovnen ren, kan overflatene bli ødelagte. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.

Ikke bruk gryteskrubber av metall, skuremidler, stålull, grove vaskekluter osv. Dette kan skade betjeningspanelet og ovnens innvendige og utvendige overflater. **Bruk en svamp med mildt vaskemiddel eller tørkepapir sammen med glassrens-spray.** Sprøyt glassrens på tørkepapiret.

Ikke spray direkte på ovnen.

Regelmessig, eller dersom du har sølt, ta ut den roterende glasstallerken og holderen og rengjør i bunnen av ovnen.

Denne ovnen er beregnet på å brukes med den roterende tallerkenen på plass.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den roterende tallerkenen er tatt ut for rengjøring.

Bruk et mildt vaskemiddel, vann og en myk klut for å rengjøre de innvendige overflatene, dørens for- og bakside samt døråpningen.

Ikke la det danne seg fett og matrester rundt døren.

For hardnakkede flekker kan du koke en kopp med vann i 2 eller 3 minutter. Dampen vil myke opp flekkene.

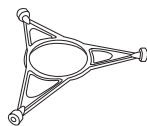
Ikke bruk damprengjøringsapparater når du skal rengjøre mikrobølgeovnen.

Vond lukt i ovnen kan fjernes hvis du setter en kopp med vann **tilsatt litt sitronsaft** på den roterende tallerkenen og lar det koke i noen minutter.

Grillelementet trenger ikke å rengjøres ettersom den sterke varmen brenner bort eventuelt søl, men det kan være nødvendig å rengjøre flaten over elementet med jevne mellomrom. Rengjør taket med varmt vann, vaskemiddel og en svamp. Hvis grillen ikke brukes regelmessig, bør den settes i gang i 10 minutter hver måned.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN:

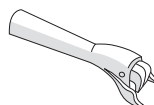
Holder for roterende tallerken



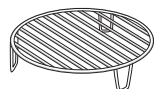
Roterende glasstallerken



Crisp-håndtak



Rist



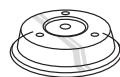
Dampkoker



Stekeplate



Lokk



FORSIKTIG RENGJØRING:

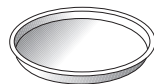
Crisppannen bør rengjøres i mildt såpevann.

Vanskelige flekker kan rengjøres med skuresvamp og mildt rengjøringsmiddel.

La **alltid** crisppannen avkjøles før du rengjør den.

Ikke dypp crisppannen ned i vann og ikke skyll den under vann når den er varm. Rask avkjøling kan skade den.

Ikke bruk stålull. Dette vil ripe opp overflaten.



Testdata for oppvarming

I SAMSVAR MED IEC 60705.

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for å sammenlikne oppvarmingseffekten i ulike mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Mengde	Ca. tid	Effekttrinn	Beholder
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Varmluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Varmluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Varmluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

I SAMSVAR MED IEC 60350.

Den internasjonale elektrotekniske kommisjonen har utviklet en standard for å sammenlikne oppvarmingseffekten i ulike mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Ca. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 - 35 min	150°C	Nei	Stekeplate
8.4.2	18 - 20 min	170°C	Ja	Stekeplate
8.5.1	33 - 35 min	160°C	Nei	Rist
8.5.2	65 - 70 min	160-170°C	Ja	Rist

Tekniske data

Strømforsyning	230 V/50 Hz
Nominell inngangseffekt	2800 W
Sikring	16 A
Utgangseffekt for mikrobølger	900 W
Grill	1600 W
Varmluft (forced air)	1200 W
Utvendige mål (HxBxD)	455x595x560
Innvendige mål (HxBxD)	210x450x420

Anbefalt bruk og tips

Slik leser du tilberedningstabellen

Tebellen angir hvilke funksjoner som er best for alle typer mat. Tilberedningstiden, hvis dette er angitt, starter fra det øyeblikket maten plasseres i ovnen, unntatt forhåndsoppvarming (hvis nødvendig). Tilberedningsinnstillinger og -tider er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Tilbered alltid maten i minimum tilberedningstiden som er angitt, og kontroller at maten er gjennomstekt. For å oppnå best resultater må du følge anbefalingen i tilberedningstabellen nøye, om valg av tilbehøret (hvis tilgjengelig) som skal brukes.

Plastfolie og poser

Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen. Lag noen snitt i eller hull i plastfolien med en gaffel for å slippe ut trykket, og for å hindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

Væsker

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over.

For å unngå denne muligheten:

1. Unngå å bruke beholdere med rette sider og smal hals.
2. Rør i væsken før du setter beholderen i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i beholderen.
3. Etter oppvarming, rør en gang til før du tar beholderen forsiktig ut av mikrobølgeovnen.

Tilberede mat

Fordi mikrobølger passerer gjennom maten til en begrenset dybde, plasser delene i en sirkel, slik at ikke alle delene ligger i midten, hvis du skal tilberede flere deler samtidig.

Små deler tilberedes hurtigere enn store deler.

Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.

Fukt fordampes under tilberedning med mikrobølgeovn.

Et mikrobølgesikkert deksel på beholderen hjelper å redusere tap av fuktighet.

De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.

Det er vanligvis nødvendig blande maten under tilberedning med mikrobølger. Under blanding, flytt de stekte delene på kanten mot midten, og de mindre stekte delene i midten mot utsiden.

Plasser tynne skiver av kjøtt oppå hverandre eller bland dem sammen. Tykkere skiver, som kjøttpudding og pølser, må legges godt inntil hverandre.

Babymat

Rør godt og kontroller temperaturen før servering når du varmer opp barnemat eller drikke i tåteflasker eller glass.

På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

Frosne matvarer

For best resultater anbefaler vi å tine frossen mat direkte på glassdreieskiven. Hvis nødvendig, er det mulig å

bruke en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølger.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du rører i dem i løpet av opptiningstiden.

Skill deler fra hverandre etter hvert som de tiner. Enkle skiver tiner fortere.

Feilsøkingstabell

Apparatet virker ikke

- Dreieskivestøtten er på plass.
- Døren er skikkelig lukket.
- Kontroller sikringene og påse at apparatet har strøm.
- Kontroller at apparatet has god ventilasjon. Vent i 10 minutter, og prøv deretter å starte apparatet en gang til.
- Åpne og lukk døren før du prøver igjen.
- Koble apparatet fra strømmettet. Vent 10 minutter før du kobler den til igjen og forsøker på nytt.

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke

Hvis displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall, kontakt nærmeste kundeservice.

I dette tilfellet må du oppgi tallet etter "F".

Kundeservice

Før du kontakter serviceavdelingen

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene i "Feilsøkingstabellen".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

Hvis kontrollene over er utført og feilen fremdeles vises, ta kontakt med nærmeste kundeservice.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet "Service" på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen).

SERVICE 0000 000 00000



Servicenummeret er også angitt i garantiheftet.

- din fullstendige adresse;
- ditt telefonnummer.

MERK: hvis apparatet trenger reparasjon, vennligst kontakt en autorisert **kundeservice** (for å garantere at det brukes originale reservedeler, og at reparasjonen utføres forskriftsmessig).

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Kasser apparatet i samsvar med lokale forskrifter for avfallsbehandling. Kutt av strømledningen før du kasserer apparatet, slik at det ikke lenger kan kobles til strøm.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kontakt kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010769931

